FK1400 대형 탈피기

01. 설비의 개요

연어,송어,오징어,광어등 탈피를 목적으로 하는 제품을 투입하면 칼날과 회전하는 상부 탈피 로울러에 의하여 표피부분과 육질부분을 분리시켜주며, 육질은 기계의 상부 아웃슈터로 이송되며 껍질은 하단의 로울러에 의하여 배출되는 장치이다.

02. 제품의 사양

구 분	내 용	구 분	내 용
제품의 치수	620 * 570 *900mm	전 기 용 량	380V, 60Hz, , 750W
제품의 무게	약100KG	설 비 용 량	30~50 PCS / MIN
주 요 구 성 품	칼날, 칼판, 상부로울러, 하부로울러, 모터		

03. 제품의 구조 및 특징

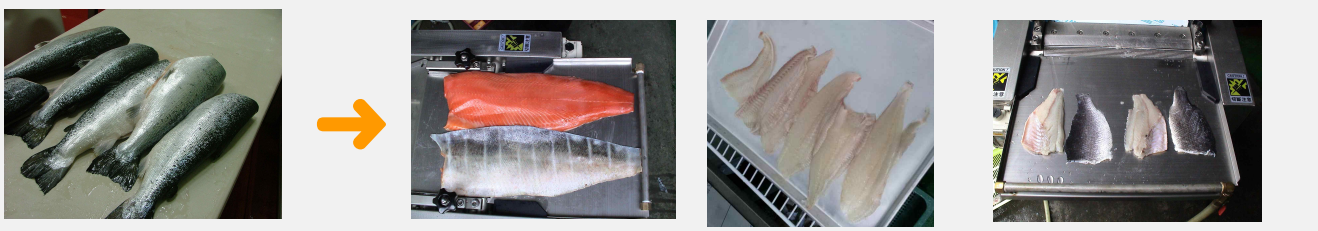
❶ 탈피작업 후 원물의 LOSS가 없으며, 제품의 형상을 그대로 유지 할 수 있어 고급제품을 지향 할 수 있습니다.

❷ 대형탈피기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이합니다.

❸ 특수 열처리된 스테인레스 칼로 탈피에 용이하게 2중으로 날을 세웠으며, 칼날을 쉽게 교체할 수 있도록 제작 되었습니다.

❹투입구는 물 공급장치가 부착되어있어 제품의 투입을 자연스럽게 할수있으며 배출구는 탈피된 제품을 자연스럽게 이동할 수 있는 기능입니다.

❺ 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수있도록 스테인레스 구조의 바퀴가 장착되어 있고 기계사용시 고정이 가능하도록 되어있습니다.



어류,육류 가공기계 전문회사

(주) FISH KOREA 지비테크

http://www.gbtech1.co.kr

인천광역시 남동구 청능대로 484번길 8-23

TEL. 032-425-7200 FAX. 032-425-7201

E-mail:gb4980@naver.com